Europos Sąjungos
oficialusis leidinys

LT
C serija

C/2025/298

2025 1 10

Paraiškos patvirtinti vyno sektoriaus produkto su saugoma kilmės vietos nuoroda specifikacijos Sąjungos lygmens pakeitimą pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1308/2013 97 straipsnio 4 dalies pirmą pastraipą kartu su 105 straipsniu paskelbimas

(C/2025/298)

Per 3 mėnesius nuo šio paskelbimo dienos valstybės narės ar trečiosios valstybės institucijos arba teisėtą interesą turintis ir trečiojoje valstybėje įsisteigęs ar gyvenantis fizinis ar juridinis asmuo Komisijai gali pateikti prieštaravimą pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 ([1]) 17 straipsnį.

PARAIŠKA PATVIRTINTI SĄJUNGOS LYGMENS PAKEITIMĄ

„Fiano di Avellino“

PDO-IT-A0232-AM03

Taikymo pradžios data: 2022 1 3

PAKEITIMAS

Pareiškėjas ir teisėtas interesas

***Consorzio di Tutela dei vini d'Irpinia* (Irpinijos vynų apsaugos asociacija)**

Consorzio Tutela Vini DOC e DOCG (KVN ir SKVN žymimų vynų apsaugos asociacija)

Pakeitimo aprašymas ir pagrindimas

1. KATEGORIJA – PUTOJANČIO VYNO KATEGORIJOS PAPILDYMAS RŪŠIMIS *SPUMANTE* IR *SPUMANTE RISERVA*

   Aprašymas. 4 kategorija („Putojantis vynas“) papildyta naujomis rūšimis „Fiano di Avellino“ *Spumante* ir „Fiano di Avellino“ *Spumante Riserva*. Todėl visi straipsniai buvo pritaikyti, į juos įtraukiant vynuogių produktų kategorijų skiriamuosius požymius.

   Pagrindimas. Šiuo pakeitimu siekiama labiau apsaugoti ir populiarinti SKVN „Fiano di Avellino“ žymimus vynus, pabrėžiant išskirtinę galimybę iš jų gaminti putojantį vyną. Atsižvelgiant į vietovėje vyraujančią putojančio vyno tradiciją, įtrauktos dvi *Spumante* vyno rūšys, taip sudarant sąlygas tiksliau atspindėti vietovei, vynuogių veislei „Fiano“ ir nuorodai būdingas savybes.

   Pakeitimas taikomas specifikacijos 1, 2, 4, 5, 6, 7 ir 8 straipsniams, bendrojo dokumento skirsniams „Vyno (-ų) aprašymas“, „Specifiniai vynininkystės metodai“, „Didžiausia išeiga“, „Ryšys su geografine vietove“ ir „Kitos sąlygos“.

2. RŪŠIES *SPUMANTE* (PUTOJANČIO) VYNO BRANDINIMAS TOJE PAČIOJE GEOGRAFINĖJE VIETOVĖJE

   Aprašymas. Įterpiamas žodis „brandinimas“, siekiant patikslinti, kad šis etapas taip pat turi vykti toje pačioje geografinėje vietovėje kaip ir vyno gamybos bei perdirbimo etapai.

   Pagrindimas. Įtraukus tradiciniais metodais gaminamą putojantį vyną, būtina nurodyti, kad brandinimo etapas taip pat turi vykti toje pačioje geografinėje vietovėje kaip ir vyno gamybos bei perdirbimo etapai.

   Pakeitimas taikomas specifikacijos 5 straipsniui, bendrojo dokumento skirsniui „Specifiniai vynininkystės metodai“.

([1]) 2024 m. balandžio 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 dėl vyno, spiritinių gėrimų ir žemės ūkio produktų geografinių nuorodų, taip pat dėl garantuotų tradicinių gaminių ir žemės ūkio produktų neprivalomų kokybės terminų, kuriuo iš dalies keičiami reglamentai (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 ir (ES) 2019/1753 ir panaikinamas Reglamentas (ES) Nr. 1151/2012 (OL L, 2024/1143, 2024 4 23, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3. RŪŠIŲ *SPUMANTE* IR *SPUMANTE RISERVA* VYNŲ GAMYBOS METODAS IR BRANDINIMO LAIKOTARPIS

Aprašymas. Įtraukiama informacija apie putojantiems vynams taikomą gamybos metodą. Nurodoma, kad gaminant rūšies *Riserva* vyną galima taikyti tik tradicinį metodą.

Pagrindimas. Rūšys *Spumante* buvo įtrauktos siekiant taikyti tik antrinės fermentacijos butelyje metodą, todėl pridėta pastraipa, kurioje tai patikslinama. Šiuo pakeitimu siekiama apsaugoti SKVN „Fiano di Avellino“. Atsižvelgiant į puikią šioje vietovėje iš veislės „Fiano“ vynuogių gaminamo putojančio vyno kokybę, siekiama užtikrinti, kad pridėtos naujos rūšies produktai būtų kokybiški, kad būtų galima didinti jų žinomumą ir geriau juos reklamuoti.

Aprašymas. Įtraukiama informacija apie trumpiausius putojančių vynų brandinimo laikotarpius (ne trumpiau kaip 18 mėnesių).

Pagrindimas. Remiantis toje vietovėje atliktų putojančio vyno bandymų techniniais vertinimais, manoma, jog, siekiant užtikrinti kuo geresnę vyno kokybę, būtų tikslinga vyną išpilsčius į butelius (pranc. *tirage*) jį brandinti ne trumpiau kaip 18 mėnesių. Dėl to šio vertinamo putojančio vyno juslinės savybės kinta ir vynas įgauna kompleksiškesnį aromatą ir subtilų bei puikiai subalansuotą skonį.

Aprašymas. Įtraukta informacija apie trumpiausius rūšies *Spumante Riserva* vynų brandinimo laikotarpius (ne trumpiau kaip 36 mėnesiai).

Pagrindimas. Įtraukus ir rūšį *Spumante Riserva*, reikia atskirti trumpiausius dviejų rūšių putojančių vynų brandinimo laikotarpius, rūšies *Riserva* vynams nustatant ilgesnį trumpiausią brandinimo laikotarpį. Kadangi putojantys vynai gaminami taikant antrinės fermentacijos butelyje metodą ir atsižvelgiant į vietos gamybos papročius, manoma, jog tikslinga nurodyti brandinimo laikotarpį, trunkantį ne trumpiau kaip 36 mėnesius nuo išpilstymo į butelius. Taip užtikrinama, kad šios konkrečios rūšies *Riserva* putojančio vyno juslinės savybės atitiktų aukščiausius kokybės standartus ir būtų subtilesnės bei kompleksiškesnės nei įprastų putojančių vynų.

Pakeitimas taikomas specifikacijos 5 straipsniui, bendrojo dokumento skirsniui „Specifiniai vynininkystės metodai“.

4. ĮTRAUKTOS RŪŠIŲ *SPUMANTE* IR *SPUMANTE RISERVA* VYNŲ ANALITINĖS IR JUSLINĖS SAVYBĖS

Aprašymas. Įtrauktos ragaujant juntamos naujos kategorijos vyno „Fiano di Avellino“ *Spumante* cheminės, fizinės ir juslinės savybės.

Pagrindimas. Įtraukus naują vyno rūšį „Fiano di Avellino“ *Spumante*, būtina apibrėžti jį ragaujant juntamas chemines, fizines ir juslines savybes. Atidžiai išnagrinėti duomenys ir aprašymai susiję su aukštos kokybės produktu, kuriam būdingas vidutinės trukmės brandinimo rūsyje laikotarpis.

Aprašymas. Toliau įtrauktos ragaujant juntamos naujos kategorijos vyno „Fiano di Avellino“ *Spumante Riserva* cheminės, fizinės ir juslinės savybės.

Pagrindimas. Įtraukus naują vyno rūšį „Fiano di Avellino“ *Spumante Riserva*, būtina apibrėžti jį ragaujant juntamas chemines, fizines ir juslines savybes. Atidžiai išnagrinėti duomenys ir aprašymai susiję su aukštos kokybės produktu, kuriam būdingas ilgas brandinimo rūsyje laikotarpis.

Pakeitimas taikomas specifikacijos 6 straipsniui, bendrojo dokumento skirsniui „Vyno (-ų) aprašymas“.

5. ĮTRAUKTI RŪŠIES *SPUMANTE* IR *SPUMANTE RISERVA* VYNAMS TAIKOMI ŽENKLINIMO REIKALAVIMAI

Aprašymas. Įtraukta formuluotė, kuria nurodoma, kad putojančių vynų vynuogių derliaus metų nurodyti nereikia. Todėl prie aprašymo, kuriame nurodyta, kad ant SKVN „Fiano di Avellino“ ženklinamų vyno butelių turi būti nurodyti vynuogių derliaus metai, pridėti žodžiai „išskyrus putojančio vyno rūšis“.

Pagrindimas. Įtraukus naują putojančio vyno „Fiano di Avellino“, kurio butelių etiketėje nenurodomi vynuogių derliaus metai, rūšį, reikėjo įtraukti formuluotę, kurioje būtų nurodyta, kad ant šios rūšies vyno nebūtina nurodyti vynuogių derliaus metų, kurie turi būti nurodyti ant neputojančių vynų.

Aprašymas. Įterpta formuluotė, kurioje nurodoma, kad putojančiam vynui negali būti naudojami standartiniai kamščiai. Todėl taros aprašyme nurodyta: „Jei tai putojantys vynai, stikliniai buteliai turi būti uždaryti grybo formos kamščiais, o jei nominalusis tūris viršija 0,200 litro, neturi būti naudojami plastikiniai kamščiai“.

Pagrindimas. Šis pakeitimas susijęs su kamščiams taikomais techniniais reikalavimais. Kadangi putojantys vynai išpilstomi į butelius veikiant slėgiui, jų negalima užsandarinti standartiniais kamščiais, nurodytais naudoti neputojančių vynų kategorijai.

Pakeitimas taikomas specifikacijos 7 straipsniui, bendrojo dokumento skirsniui „Kitos sąlygos“.

6. ATNAUJINTAS RYŠIO SU GEOGRAFINE VIETOVE APRAŠYMAS

Aprašymas. Įtraukus naują kategoriją „Putojantis vynas“, atnaujintas ryšys su aplinka.

Pagrindimas. Reikėjo atnaujinti skirsnius apie ryšį su aplinka, t. y. skirsnį „Informacija apie produkto savybes, iš esmės priskirtinas geografinei aplinkai“ ir skirsnį „Aplinkos savybių ir produkto kokybės priežastinio ryšio aprašymas“, įtraukiant nuorodas į naują kategoriją „Putojantis vynas“.

Pakeitimas taikomas specifikacijos 8 straipsniui, bendrojo dokumento skirsniui „Ryšys su geografine vietove“.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Produkto pavadinimas**

Fiano di Avellino

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. **Vynuogių produktų kategorijos**

1 kategorija – vynas

4. putojantis vynas

3.1. *Kombinuotosios nomenklatūros kodas*

— 22 – NEALKOHOLINIAI IR ALKOHOLINIAI GĖRIMAI BEI ACTAS

2204 – Vynas iš šviežių vynuogių, įskaitant pastiprintus vynus; vynuogių misa, išskyrus priskiriamą 2009 pozicijai.

4. **Vyno (-ų) aprašymas**

1. *„Fiano di Avellino“*

TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

Spalva: įvairaus ryškumo šiaudų geltonumo.

Aromatas: malonus, intensyvus, subtilus, savitas.

Skonis: sausas, gaivus, harmoningas.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 11,50 proc.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 16,0 g/l.

Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateikiamoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— 2. Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.): –

— 3. Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.): –

— 4. Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 5 g/l vyno rūgšties.

— 5. Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— 6. Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

2. „Fiano di Avellino“ *Riserva*

TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

Spalva: įvairaus ryškumo šiaudų geltonumo.

Aromatas: malonus, intensyvus, subtilus.

Skonis: sausas, gaivus, harmoningas.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 12,00 proc.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 17,0 g/l.

Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateikiamoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 5 g/l vyno rūgšties.

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

3. Vynas „Fiano di Avellino“ *Spumante*, gaminamas taikant tradicinį metodą

TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

Puta: plona ir ilgai išliekanti.

Spalva: įvairaus intensyvumo šiaudų geltonumo, su žalsvais atspalviais.

Aromatas: savitas, malonus, su subtiliu mielių pokvapiu.

Skonis: švelnus ir harmoningas, nuo natūralaus briuto iki saldaus.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 12,00 proc.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 16,0 g/l.

Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateikiamoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

4. *Bendrosios analitinės savybės*

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 6 g/l vyno rūgšties.

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

5. Vynas „Fiano di Avellino“ *Spumante Riserva*, gaminamas taikant tradicinį metodą

TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

Puta: plona ir ilgai išliekanti.

Spalva: įvairaus ryškumo šiaudų geltonumo.

Aromatas: savitas, malonus, su subtiliu mielių pokvapiu.

Skonis: švelnus ir harmoningas, nuo natūralaus briuto iki saldaus.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 12,00 proc.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 16,0 g/l.

Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateikiamoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio proc.): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 6 g/l vyno rūgšties.

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

5. **Vyno gamybos metodai**

5.1. *Specifiniai vynininkystės metodai*

1. **Trumpiausias vyno „Fiano di Avellino“ *Riserva* brandinimo laikotarpis**

Specifinis vynininkystės metodas

Trumpiausias vyno „Fiano di Avellino“ *Riserva* brandinimo laikotarpis yra ne trumpesnis kaip 12 mėnesių.

2. **Butelyje brandintas vynas „Fiano di Avellino“ *Spumante***

Specifinis vynininkystės metodas

Putojančių vynų gamyba taikant antrinės fermentacijos butelyje metodą (tradicinį metodą) ir brandinant butelyje ne trumpiau kaip 18 mėnesių nuo išpilstymo.

3. **Butelyje brandintas vynas „Fiano di Avellino“ *Spumante Riserva***

Specifinis vynininkystės metodas

Putojančių vynų gamyba taikant antrinės fermentacijos butelyje metodą (tradicinį metodą) ir brandinant butelyje ne trumpiau kaip 36 mėnesius nuo išpilstymo.

5.2. *Didžiausia derlius*

1. **„Fiano di Avellino“, „Fiano di Avellino“ *Riserva*, „Fiano di Avellino“ *Spumante* ir „Fiano di Avellino“ *Spumante Riserva***

10 000 kg vynuogių iš hektaro

6. **Nustatyta geografinė vietovė**

SKVN „Fiano di Avellino“ gamybos vietovė yra Avelino apylinkėse. Ji tęsiasi iki Benevento provincijos ribos ir apima vakarinę provincijos teritoriją. Vietovę sudaro 276 km² plotą kartu apimančios 26 Avelino provincijos savivaldybės: Atripalda, Avellino, Cesinali, Aiello del Sabato, Santo Stefano del Sole, Sorbo Serpico, Salza Irpina, Parolise, San Potito Ultra, Candida, Manocalzati, Pratola Serra, Montefredane, Grottolella, Capriglia Irpina, Sant'Angelo a Scala, Summonte, Mercogliano, Forino, Contrada, Lapio, Monteforte Irpino, Ospedaletto d'Alpinolo, San Michele di Serino, Santa Lucia di Serino, Montefalcione.

7. **Vyninių vynuogių veislės**

„Coda di Volpe Bianca B.“ – „Coda di Volpe“

„Fiano B.“

„Greco B.“

„Trebbiano Toscano B“ – „Trebbiano“.

8. **Ryšio (-ių) su geografine vietove aprašymas**

8.1. *SKVN „Fiano di Avellino“. Išsami informacija apie geografinę vietovę*

Vyno (1) ir putojančio vyno (4) kategorijos

Gamtiniai veiksniai

SKVN „Fiano di Avellino“ gamybos vietovė yra išsidėsčiusi tarp Kalorės ir Sabato slėnių, Partenijaus kalno šlaitų ir Lauro slėnį supančių kalvų. Kalbant apie reljefą, kraštovaizdžiui daugiausia būdingos plačiai tarp kalnų šlaitų besidriekiančios kalvotos vietovės. Daugiausia į pietryčius ir (arba) pietvakarius orientuoti vynuogynai auginami itin vynmedžiams tinkamose zonose, kuriose gerai vėdinamoje ir apšviestoje aplinkoje užtikrinamos puikios sąlygos augalams augti.

Šiai vietovei būdinga didelė geologinė įvairovė, kuri, be kita ko, priklauso ir nuo jos dydžio. Tam tikrose jos vietose vyrauja molingi bei kalkingi dirvožemiai su vulkaniniais elementais, kitose – kietos ir kompaktiškos uolienos, o dar kitose – daugiausia mišrūs molingi dirvožemiai.

Istoriniai ir žmogiškieji veiksniai

Šioje vietovėje vynmedžiai auginami nuo senų laikų. Ši veikla susijusi su Sabato upe, tekančia per kalvotas vietovės teritorijas. Upės pavadinimas kilęs iš sabinų tautos pavadinimo, kurio eponimas buvo *sabus* arba *sabatini* – Sabato upės baseino teritorijoje gyvenusios sanitų genties pavadinimas.

Istoriniuose šaltiniuose nurodyta, kad žodis „apiano“ kilęs iš žemės ūkio vietovėje, vadintoje „Apia“ (kurios teritorija sutampa su dabartinės Lapijaus komunos, išsidėsčiusios 590 m virš jūros lygio į rytus nuo Avelino esančiose kalvose, teritorija), gaminto vyno pavadinimo. Juose taip pat nurodoma, kad žodis „apiano“ gali būti kilęs iš žodžio „api“ (bitės), nes jos lengvai suviliotos vynuogių saldumo spiečiasi aplink kekes.

Vienas iš veiksnių, dėl kurio vietovė tapo vienu svarbiausių vynuogių auginimo centrų Italijoje, buvo Aveline įsteigta Vynuogininkystės ir vynininkystės mokykla „Regia Scuola di Viticoltura e Enologia“, kuri veislės „Fiano“ vynmedžių auginimą išpopuliarino tiek gamybos vietovėje, tiek visame Sabato upės viduriniame slėnyje.

Vynuogininkystės mokykla, kaip socialinės bei ekonominės pažangos skatintoja, prisidėjo prie Avelino vynuogininkystės sektoriaus augimo, dėl kurio Avelino provincija tapo viena iš vyno gamybos ir eksporto srityse pirmaujančių Italijos provincijų.

Moksliniu lygmeniu SKVN „Fiano di Avellino“ žymimo vyno techninė ir ekonominė vertė pripažinta visuose ilgainiui atliktuose vynuogių veislės ir vynininkystės tyrimuose.

SKVN „Fiano di Avellino“ žymimas vynas atskleidžia baltų Italijos pietinės dalies vynų išskirtinumą – šiems vynams būdingas gaivumas, subtilumas, o kartu – malonus minerališkumas, be to, jie yra tinkami brandinti, todėl gaminami ir rūšies *Riserva* vynai.

Pirmiau aprašyti gamtiniai veiksniai yra susiję su šioje Avelino provincijos vietovėje giliai įsišaknijusia vynuogių auginimo tradicija, kurią šiandien nuolat papildo svarbios techninės bei mokslinės žinios. Taip pasiekta reikšmingų auginimo ir technologinių rezultatų, dėl kurių pagerėjo SKVN „Fiano di Avellino“ žymimų vynų kokybė ir jie išpopuliarėjo nacionalinėse ir tarptautinėse rinkose.

8.2. *SKVN „Fiano di Avellino“. Informacija apie produkto savybes, iš esmės priskirtinas geografinei aplinkai*

Kategorija: vynas (1)

Gamybos vietovei būdingas kalvotas reljefas, o daugiausia į pietryčius ir (arba) pietvakarius orientuoti vynuogynai auginami itin vynmedžiams tinkamose zonose, kuriose gerai vėdinamoje ir apšviestoje aplinkoje užtikrinamos puikios sąlygos augalams augti.

Daugybė rankraščių ir istorinių šaltinių liudija tūkstantmečių senumo vynuogių auginimo istoriją vietovėje, kurioje gaminamas vynas „Fiano di Avellino“. Ši istorija prasidėjo dar senovėje ir tapo savarankiška socialine ir ekonomine veikla klestint Romos imperijai. Tai labai svarbus įrodymas, kad žmogiškieji veiksniai, kokybė ir išskirtinės vyno „Fiano di Avellino“ savybės yra susiję ir neatskiriami.

Šaltiniai byloja, kaip šios vietovės gyventojai per amžius iš kartos į kartą perdavė technines vynuogių auginimo tradicijas ir vynininkystės įgūdžius, patobulintus ir išpuoselėtus naujaisiais laikais, nenumaldomai tobulėjant mokslui ir technologijoms.

Kategorija: putojantis vynas (4)

Pirmiau minėtos topografinės savybės, dirvožemio sudėtis ir specifinės klimato ypatybės gamybos vietovėje, taip pat auginimo sąlygos yra idealios putojančio vyno gamybai puikiai tinkančioms vynuogėms auginti.

Iš šioje aplinkoje auginamų veislės „Fiano“ vynuogių, kurių derlius nuimamas tinkamu laiku, gaminami putojantiems vynams gaminti skirti baziniai vynai, pasižymintys puikia obuolių rūgšties ir vynuogių rūgšties pusiausvyra, intensyviais, gaiviais gėlių ir vaisių pokvapiais ir stipriu skoniu.

Be to SKVN „Fiano di Avellino“ apibrėžtoje vietovėje yra nusistovėjusi tradicija gaminti putojančius vynus taikant antrinės fermentacijos autoklavuose ir buteliuose metodą. Kalbant apie šiuos vynus, vietovėje įprasta taikyti skirtingos brandinimo trukmės antrinę fermentaciją, kartais vyną išleidžiant vartoti vėliau, kad jis įgytų specifinių savybių, pvz., platesnių ir sudėtingesnių poskonių, subtilių ir ilgai išliekančių burbuliukų arba labiau subalansuoto skonio, būdingo rūšies *Riserva* vynams.

Per pastaruosius 10 metų putojančių vynų gamyba iš veislės „Fiano“ vynuogių Avelino provincijoje dar labiau paplito – putojančio vyno kategorijoje užregistruota daugiau gamintojų ir produktų.

8.3. *SKVN „Fiano di Avellino“. Aplinkos savybių ir produkto kokybės priežastinio ryšio aprašymas*

Kategorija: vynas (1)

Analitiniu ir jusliniu požiūriu vynai, kuriems taikoma ši specifikacija, pasižymi labai aiškiomis ir išskirtinėmis savybėmis, kurias, be abejo, galima susieti su vietovės dirvožemiu ir klimato sąlygomis.

Kalbant konkrečiau, visų rūšių vynai „Fiano di Avellino“ pasižymi subalansuotomis cheminėmis ir fizinėmis savybėmis. Skoniui ir aromatui būdingi harmoningi ir malonūs vynuogių veislės, iš kurios jie gaminami, ir atitinkamų vynuogių auginimo metodų nulemti poskoniai, o tai įrodo vynmedžių, aplinkos ir žmogiškųjų veiksnių sąveiką.

Kalbant apie nuoroda „Fiano di Avellino“ žymimus produktus, galima išskirti keturias rinktines vietoves, kuriose vyraujančios sąlygos padeda atsiskleisti veislės „Fiano“ vynuogių savybėms. Nors jas sieja bendri bruožai, kiekvienai iš jų būdingi savi akcentai ir atspalviai, kuriuos nulemia aukštis virš jūros lygio, oro sąlygos ir dirvožemio sudėtis.

Lapijus. Čia pagaminti vynai būna sodrūs ir aiškios struktūros, pasižymintys neįprastu rūgštingumu ir minerališkumu. Dėl intensyvaus aromato šiose vietovėse gaminami vynai „Fiano di Avellino“ taip pat dažnai primena kalnų vynus.

Sumontė. Šios vietovės žemė sunkiai dirbama. Vynai koncentruoto ir išraiškingo skonio, aiškiai juntamas vaisiškumas ir nedaug minerališkumo. Vynai išraiškingo skonio ir labai vaisiški.

Montefredanė. Šiai vietovei būdingas kalvotas reljefas su molingu, kalkingu dirvožemiu, kuris, kaip dabar matyti, suteikia minerališkų poskonių, būdingų ir brandinamiems vynams.

Šios į rytus nuo Avelino esančios kalvotos vietovės negalima susiaurinti iki vienos savivaldybės, nes joje yra daug vyno gamyba užsiimančių ūkių. Smėlingas dirvožemis suteikia skrudintiems lazdyno riešutams būdingą pokvapį, dvelkiantį nemineralinės kilmės dūmais.

Kategorija: putojantis vynas (4)

Kalvotas auginimo vietovės reljefas, oro sąlygos ir aukštis virš jūros lygio, kuriame auga vynuogynai, taip pat ypatingas vietovės tinkamumas vynuogininkystei kuria aplinką su idealiomis sąlygomis augalams augti.

Dėl kalvose, o kai kuriais atvejais beveik kalnuose išsidėsčiusių vietovės vynuogynų vynuogės atitinka kokybės reikalavimus, jos taip pat idealiai tinka ankstyvam derliui nuimti, kad būtų galima gaminti putojantiems vynams skirtus bazinius vynus.

9. **Kitos pagrindinės sąlygos (išpilstymas, ženklinimas, kiti reikalavimai)**

„Fiano di Avellino“, „Fiano di Avellino“ *Riserva*, „Fiano di Avellino“ *Spumante* ir „Fiano di Avellino“ *Spumante Riserva*

Teisinis pagrindas

Nustatytas nacionalinės teisės aktuose.

Papildomos sąlygos rūšis

Papildomos su ženklinimu susijusios nuostatos.

Sąlygos aprašymas

Ant butelių ar kitų talpyklų, naudojamų SKVN „Fiano di Avellino“ žymimam vynui, išskyrus putojančius vynus, nepažymėtus nuoroda „Millesimato“, visada turi būti nurodomi vynuogių auginimo metai.

SKVN „Fiano di Avellino“ žymimi vynai turi būti išleisti vartoti tik buteliuose arba kitose stiklinėse talpyklose, kurių talpa ne didesnė kaip 6 litrai, paženklintuose SKVN vynams būtinomis žymomis.

Pirmesnėje pastraipoje nurodytos talpyklos, išskyrus skirtas putojančio vyno kategorijoms, turi būti uždarytos standartiniais kamščiais, pagamintais iš medžiagų, kurias leidžiama naudoti pagal taikytinus teisės aktus. Talpoms iki 0,187 litro tūrio leidžiama naudoti visas tinkamas uždarymo sistemas, kurias leidžiama naudoti pagal taikomus teisės aktus.

Jei tai putojantys vynai, stikliniai buteliai turi būti uždaryti grybo formos kamščiais, o jei nominalusis tūris viršija 0,200 litro, neturi būti naudojami plastikiniai kamščiai.

Nuoroda į produkto specifikaciją

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/17531